

Gault & Millau

DOTATION
JEUNES TALENTS

Région
Sud-Est

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 23 avril 2024

DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS
GAULT&MILLAU, LE GUIDE CÉLÈBRE LES
JEUNES LAURÉATS DU SUD-EST



De gauche à droite : Thomas Flachaire et Estelle Harington, Mickaël Marcoux et Marie-Jeanne Rault, Michel Portos, Marc Esquerré, Florian Braissand et Alicia Chardon
© Hugo Clair pour Gault&Millau

La Dotation Jeunes Talents Gault&Millau (D.J.T.) récompense et soutient les entrepreneurs audacieux qui se lancent dans l'ouverture de leur premier restaurant. Gault&Millau détecte et dénicher ceux qui possèdent le potentiel et l'audace d'entreprendre et de renouveler la scène gastronomique en France.

La seconde étape de l'année, la D.J.T Sud-Est s'est déroulée le lundi 22 avril 2024 à l'École Hôtelière d'Avignon.

LES 10 ANS D'UNE MISSION PHARE DU GUIDE JAUNE

Gault&Millau, au-delà d'être une équipe de passionnés qui s'attache à référencer les meilleures tables de France, est un « coup de pouce » pour propulser les jeunes restaurateurs-entrepreneurs sur le devant de la scène, et ce, depuis maintenant dix ans.

Depuis 2014, le principe est toujours resté le même. Ainsi, chaque jeune Chef(fe) qui souhaite « monter sa première affaire », peut aspirer à bénéficier de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau. **4 cérémonies sont organisées sur l'année, où Gault&Millau y réunit les jeunes entrepreneurs** dont le projet d'ouverture a été retenu, ainsi que ses partenaires BtoB du secteur C.H.R. Ces derniers s'engagent à conseiller et à soutenir les « dotés » dans leur projet de vie, en leur apportant une bourse pouvant prendre la forme de matériels, de matières premières, ou bien encore de services.

QUELQUES DOTÉS DE LA RÉGION SUR CES DERNIÈRES ANNÉES



Julien Richard
Jeune Talent 2023
Le Seize
Arles
12,5/20

[DÉCOUVRIR SON ÉTABLISSEMENT](#)



Victor Sauzay
Jeune Talent 2023
Le Plongeon
Marseille
11/20

[DÉCOUVRIR SON ÉTABLISSEMENT](#)



Clément Torres
Jeune Talent 2022
Saba
Annecy
13,5/20

[DÉCOUVRIR SON ÉTABLISSEMENT](#)



Maxime Ardin
Jeune Talent 2022
Abîme
Gruffy
13/20

[DÉCOUVRIR SON ÉTABLISSEMENT](#)

ZOOM SUR LES LAURÉATS DE LA DOTATION SUD-EST



Mickaël Marcoux et Marie-Jeanne Rault

La Maison Forte – Farnay

Ils ont tous les deux la petite trentaine, ont enchaîné les expériences dans les grandes maisons (lui aux fourneaux, elle en salle), et ont choisi de s'installer au cœur du département de la Loire en reprenant la Maison Forte, belle maison de famille en pierres transformée en restaurant en 2010 et installée à une quinzaine de minutes de Saint-Chamond. Les deux jeunes gens se sont rencontrés chez René et Maxime Meilleur (la Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville), où Mickaël était chef de partie et Marie-Jeanne cheffe de rang.

[DÉCOUVRIR LEUR PORTRAIT](#)



Florian Braissand et Alicia Chardon

La Table Floralie – Aix-Les-Bains

Alicia Chardon et Florian Braissand ont choisi d'associer les débuts de leurs prénoms pour créer la Table Floralie, qui a vu le jour à Aix les Bains en février. Les deux jeunes gens, qui se sont rencontrés professionnellement dans les cuisines de l'Estrade, à Aix-les-Bains, ont également choisi cette enseigne parce qu'elle rime avec « caudalie », une référence à l'univers du vin qu'ils ont choisi de mettre en avant dans la décoration de leur restaurant.

[DÉCOUVRIR LEUR PORTRAIT](#)



Thomas Flachaire et Estelle Harington

Chalet Flachaire – Abondance

Troisgros, Bras, Marcon, Roellinger, notamment, le parcours de Thomas Flachaire ressemble à s'y méprendre à celui d'un très gros bossueur. Ancienne de chez GL Events (pour qui elle a organisé la finale de la coupe du monde de la Pâtisserie en 2019), consultante pour Relais et Châteaux, en charge de la communication chez Troisgros, Estelle Harington affiche une belle expérience dans l'hôtellerie haut de gamme. Le jeune couple s'est réuni autour d'un projet commun, celui d'ouvrir un chalet haut de gamme, offrant une petite poignée de chambres de standing et proposant une cuisine réservée à une douzaine de convives au maximum, réunis autour d'une cheminée et d'une cuisine ouverte.

[DÉCOUVRIR LEUR PORTRAIT](#)

Merci à **MICHEL PORTOS & PIERRE HOCHART** d'être venus et d'avoir participé à la conférence avec les étudiants de l'École Hôtelière d'Avignon.



Parrain de la Dotation Jeunes Talents

Michel Portos

Extrêmement talentueux, Michel Portos nous a souvent désarçonnés par sa cuisine pleine de fulgurances, avant-gardiste et malicieuse. (...) Dans le portrait que nous dressions de lui dans l'édition 2012 de notre guide France, à l'occasion de son titre de Cuisinier de l'Année, nous écrivions que cela n'avait rien d'une distinction de fin de carrière. Pourtant, ce talent singulier, à l'opposé du pluriel, du grégaire, du consensuel, allait quitter (définitivement ?) le monde de la haute cuisine à peine un an après, surprenant tout le petit monde de la gastronomie.

[DÉCOUVRIR SON PORTRAIT](#)



Parrain de la Dotation Jeunes Talents

Pierre Hochart

Les Vieilles Canailles – Aix en Provence
13/20

À ceux qui nous questionnent « je suis à Aix, je mange où ? », nous répondons régulièrement « Chez Pierre Hochart et Frédéric Marcel évidemment, les (jeunes) canailles qui ont fait de leur bistrot au cœur des vieux quartiers l'une des adresses les plus enthousiasmantes de la ville ».

[DÉCOUVRIR SON PORTRAIT](#)



REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur **la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau Sud-Est de Buyer / Bonnet Thirode / Robur / Rougié / Nespresso / Winterhalter / Be Wtr / Sysco / Elle&Vire / 14Septembre** ainsi que **l'École Hôtelière d'Avignon pour son accueil.**

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. Le célèbre Guide Jaune, guide national emblématique créé en 1972, note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Gault&Millau s'est diversifié au fil des années et publie également onze guides régionaux, un livre de cuisine – le 109, « sang neuf » – ainsi qu'un livre dédié aux Maisons de Champagne et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant 6 numéros par an, pour voir le monde à travers la gastronomie.

CONTACTS AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange – 06 03 94 62 47 – alexandrangrange@14septembre.fr
Fanette Lambert – 06 38 65 39 84 – fanettelambert@14septembre.fr
Adélie Vernhes – 06 84 42 53 09 – adelievernhes@14septembre.fr
Marguerite Gaston – 06 33 43 22 20 – margueritegaston@14septembre.fr

